

Postres caseros

HECHOS EN EL RESTAURANTE

Mousse de queso fresco con salsa de frambuesa 4'90

Brownie – pastel de chocolate y avellanas - con helado de dulce de leche 6'50

Frutas del bosque con sorbete de mandarina – frambuesa, arándanos, moras y grosellas 4'90

Requesón con miel y almendras garrapiñadas 5'00

Tarta al whisky casera - pastel helado de vainilla, café y whisky 6'50

Flan de huevo con dos natas - nata fresca y helado de nata 4'90

Crema catalana – con azúcar caramelizado y bizcocho casero 4'90

Tabla de quesos de proximidad – de Cuirols, Cal Músic y Blancafort 7'50

Postres de músico con director – frutos secos, pasas, orejón de melocotón y moscatel 4'90

Yogur artesano cremoso – con mermelada de naranja amarga, albaricoque o higo 4'90

Helados artesanos

HECHOS TAMBIÉN POR NOSOTROS

Helado de Nata fresca 4'80

Helado de Chocolate 4'80

Helado de Turrón de Jijona 5'00

Helado de Frambuesa natural 5'00

Sorbete de auténtico Limón, ácido 4'80

Sorbete de mandarina 4'80

10% IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE ALERGENOS

En caso de alergia o intolerancia consulten siempre con el personal de sala.
El restaurante no puede garantizar la ausencia de trazas.